

MICO

IGT CALABRIA ROSSO

Questo vino è dedicato al pilastro dell'azienda, Domenico, che con forza e amore la sorregge con la passione di sempre. È prodotto con il 60% di Gaglioppo, miscelato sapientemente con il Greco Nero, Cabernet Sauvignon e Nerello di Calabria. È il frutto di una lunga macerazione che porta ad un vino rosso intenso, molto tannico ma allo stesso tempo gradevole al palato.

TERRITORIO DI ORIGINE: Alto Marchesato Crotonese, nel Comune di Umbriatico

UVE: Gaglioppo, Greco nero, Cabernet e Nerello di Calabria

TERRENO: Deposito arenario ricco di medio impasto.

ALTITUDINE: 100 metri s.l.m.

VIGNETO: Allevato a Cordone con 3/4 speroni per vite.

CLIMA: Rigido la notte e molto caldo di Giorno con uno sbalzo termico che può arrivare a 20 gradi.

VENDEMMIA: manuale e mattutina, a perfetta maturazione raccolta dal 3° decade di settembre.

FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata con macerazione 7-10 giorni

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO 36 mesi poi in bottiglia per almeno 60 GG.

GRADO ALCOLICO: 14,5 % in vol.

TERRITORY: Alto Marchesato Crotonese in the area of Umbriatico

GRAPES: Gaglioppo, Greco nero, Cabernet and Nerello di Calabria

SOIL: Rich of minerals

HEIGHT: 100 meters above the sea level

VINEYARD: Raised in cord with 3/4 spurs per vine.

CLIMATE: Very cold during the night and very hot during the day with a swing temperature that can reach 20 degrees.

HARVEST: Handmade and during the morning, when it's ready to be harvested around the 3rd week of September.

FERMENTATION: in steel and at a controlled temperature, maceration from 7 to 10 days

AGING: in steel 36 months and then in bottle for at least 60 days.

ALCOHOL LEVEL: 14,5 % in vol.

